



## En el presente número

Ardo mantiene la ambición en 2014

Ardo y la innovación de productos:  
una historia de éxitos

Nuevos productos

Noticias del mercado y de las cosechas

Sostenibilidad

Noticias Ardo

Ardo culinario

## Ferias

Le agradecemos su presencia masiva en los stands de Ardo en las ferias de 2013.

Por ello, le invitamos a que nos visite en las ferias que se celebrarán en primavera.

### HORECAVA - NL

13-16/01/2014

RAI Amsterdam, Países Bajos

Hall 11 - stand 11.304

[www.horecava.nl](http://www.horecava.nl)

### BIOFACH - D

12-15/02/2014

Núremberg, Alemania

Hall 2 - stand 411

[www.biofach.de](http://www.biofach.de)

### HORECATEL - B

9-12/03/2014

Wallonie Expo, Marche-en-Famenne

Palais 2 - stand 2D15

[www.horecatel.be](http://www.horecatel.be)

### MDD FOODS & GOODS - FR

8-9/04/2014

París, Francia

[www.mdd-expo.com](http://www.mdd-expo.com)



**Ardo agora  
no Facebook!**

Agora pode igualmente seguir a actualidade da Ardo na nossa página Facebook: os novos produtos, succulentas receitas, a Ardo na imprensa, fotografias e muitas outras informações.

[www.facebook.com/](http://www.facebook.com/)

[freshfrozenvegetablesandfruits](http://www.facebook.com/freshfrozenvegetablesandfruits)



FELIZ  
NAVIDAD

Y PRÓSPERO  
AÑO NUEVO



## Ardo mantiene la ambición en 2014

**En 2014 seguiremos trabajando al máximo y seremos aún más ambiciosos. Además, mejoraremos todavía más la calidad de nuestros productos finales gracias a importantes inversiones realizadas en 2013. La nueva línea de producción de Ardoioie (B), que produce principalmente puerros, apios y tubérculos, garantizará un producto final todavía más puro. Esto se consigue mediante el proceso único de limpieza por aire y la clasificación óptica. Asimismo, hemos aumentado la capacidad de envasado en bolsas y grandes envases (cajas de cartón o sacos) tras invertir en nuevas líneas de envasado en las plantas de Saint-Sever (F) y Zundert (Países Bajos).**

Como sucede a menudo, las cosechas no se pueden predecir. El año 2013 ha sido, cuando menos, un año de «retos» para nuestros agrónomos. Unas condiciones climatológicas insólitas han obligado a **nuestros servicios agrícolas y agricultores** a recurrir a **su flexibilidad y experiencia** para que algunas campañas marcharan sobre ruedas.

**Algunos lanzamientos de exclusivos productos** de otoño de 2013 evolucionarán con éxito en 2014. Le agradecemos los comentarios tan positivos que nos han hecho llegar sobre estos lanzamientos, que en su opinión sobresalen entre toda la oferta de frutas y verduras frescas ultracongeladas. En esta edición encontrará una lista de todos los productos que Ardo ha ido lanzando durante los últimos años.

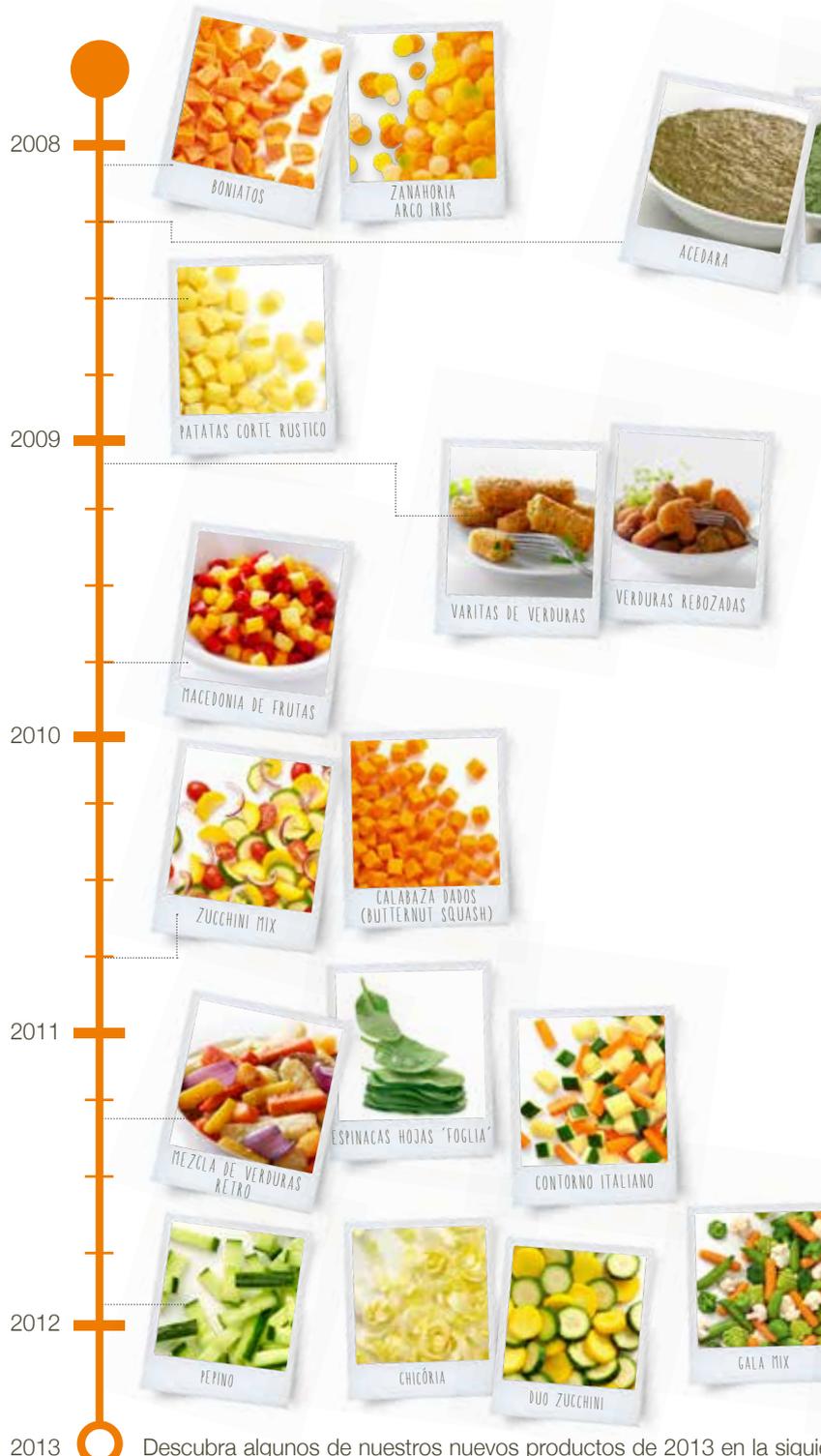
Pero aún nos quedan buenas noticias por contarle. **Muchos estudios científicos y la prensa continúan estudiando y evaluando el sector de las frutas y verduras frescas ultracongeladas.** Un estudio de la Universidad de Chester y la organización Leatherhead Food Research, por encargo de la Federación Británica de Alimentos Congelados, demuestra que **las frutas y verduras frescas ultracongeladas contienen más nutrientes** que las frescas. Puede consultar este estudio en <http://bfff.co.uk/wp-content/uploads/2013/09/Leatherhead-Chester-Antioxidant-Reports-2013.pdf>.

**¡Aprovechamos la ocasión para desearle un próspero y sostenible 2014!**

**P.d.: vea nuestra felicitación de Año Nuevo  
a través de este código QR o en [www.ardo.com](http://www.ardo.com)**



# Ardo y la innovación de productos: una historia de éxitos



**Ardo sigue innovando. Anualmente logramos lanzar al mercado un gran número de nuevos productos. No se consigue fácilmente, sino que se debe en gran parte al esfuerzo del departamento de Desarrollo de nuevos productos (DNP) dentro del grupo Ardo. Y a usted, naturalmente.**

Queremos agradecerle a usted principalmente que hayamos podido lanzar muchos de nuevos productos durante los últimos cinco años. **Y es que el deseo de innovar empieza con nuestros clientes. Escuchamos sus preferencias referentes a productos y evaluamos de forma continua sus necesidades y las tendencias del mercado.** En cada planta hay un equipo de DNP (Desarrollo de Nuevos Productos) que desarrolla sus sugerencias y las ideas que nosotros tenemos para nuevos productos. Cada uno de estos equipos domina los procesos de producción. Un equipo central de DNP intercambia experiencias y pruebas de productos de distintos clientes y países para luego crear una oferta de productos en conjunto que tiene en cuenta tanto las tendencias locales como mundiales. Entretanto, seguimos analizando y optimizando de forma crítica y continua todas las técnicas de producción. Y, sobre todo, no subestimamos la importancia de los siguientes aspectos:

- Realizar pruebas constantes**
- Degustar todos nuestros productos**
- Descubrir nuevas posibilidades**

Para que se haga una idea de la gran dedicación con la que trabajan nuestros equipos de DNP, aquí tiene una lista de todos los lanzamientos de productos de los últimos cinco años. Encontrará más información sobre estos nuevos productos en nuestra web utilizando la función de búsqueda. Entretanto, seguiremos desarrollando nuevos productos.

2013 Descubra algunos de nuestros nuevos productos de 2013 en la siguiente página.

# 2013 - Nuevos productos



## Verduras fritas

Estas **zanahorias y chirivías prefritas en aceite de girasol** son deliciosas y crujientes. Las verduras le dan un toque dulce a los fritos. Se pueden preparar en la freidora o en el horno. ¡Una sabrosa alternativa a las clásicas patatas fritas!  
**4x2kg - UWP210**



## Mezcla verde y amarilla para sopa

¡Con estas mezclas puede servir una deliciosa sopa con un intenso color verde o amarillo! Son la **base ideal para un sinfín de sopas diferentes, tanto consomés como cremas.**  
**4x2,5kg - M1S610 - M2S610**



## Tomates desecados al horno

Estos ricos tomates pueden utilizarse en una salsa, en una mezcla o como aperitivo. Tienen un **color rojo intenso y una textura perfecta.** Estos tomates no solo son muy populares sino que además están riquísimos.  
¡Realmente son una delicia!  
**10x1kg - TOG310**



## Mezcla de hierbas italianas

Ardo sigue ampliando su jardín de finas hierbas. Esta mezcla de hierbas italianas con **cebolla roja, perejil, albahaca, brotes de ajo, tomillo y orégano** es imprescindible en cualquier cocina. Deliciosas como ingrediente de un aliño con aceite de oliva o para aderezar un plato de pasta mediterráneo. Tienen un bonito color y un sabor delicioso.  
**5x1kg - KIM210**



## Tomates cherry

Los tomatitos cherry de Ardo no solamente son **deliciosamente jugosos**, sino que además tienen un **color precioso e intenso.** Son excelentes para numerosas preparaciones como salsas, ensaladas y pizzas.  
**4x2,5kg - CHT610**



## Ocra

Este fruto, muy popular en Grecia, Turquía y Egipto, entre otros países, se come y prepara como verdura y está **buenísimo en estofados y sopas.** ¡Una delicia exótica!  
**10x1kg - OKR310**



## Rigatoni y tagliatelle

Estas ricas pastas son toda una novedad en la gama Express de Ardo. Los rigatoni (pasta en forma de tubo) y los tagliatelle precocidos son muy fáciles de preparar y están listos en un santiamén. **Son ideales para servir un delicioso plato de pasta de manera rápida y eficaz.**  
**4x2kg - RGT210 - FO8210**



## Col verde / col rizada IQF

Las hojas sueltas de la col verde o col rizada se congelan rápidamente de **manera individual (IQF).** De este modo, **conservan su sabor natural.** Esta verdura de otoño e invierno es ideal para un guiso con puré de patata. Está disponible durante todo el año con una calidad alta y permanente.  
**4x1,5kg - KGI410**



## Verduras para sopas borsch

Con esta  **fina mezcla de verduras de remolacha roja, col blanca, cebollas, zanahorias y apio** puede preparar borsch, una sopa típica eslava. Esta sopa, fácil de preparar al gusto de cada uno, ¡seguro que le gustará a todos los amantes de la cocina eslava!  
**20x400g - MBO40A**



Centrado en la innovación

# Noticias del mercado y de las cosechas

# Sostenibilidad



Ahora que termina el año de producción 2013, es el momento ideal para hacer balance de los resultados de las cosechas.

El año 2013 pasará a la historia del cultivo de verduras en Europa como un año inestable, difícil y deficitario. Empezó con un invierno demasiado largo y una primavera tardía, lo que tuvo sus consecuencias: una siembra tardía de primavera y, por ello, unas cosechas con retraso.

Por su parte, el verano fue demasiado seco. El otoño se caracterizó por unas precipitaciones más frecuentes de lo normal. Estas abundantes lluvias dificultaron las cosechas y provocaron, a su vez, daños en los cultivos.



Hemos terminado el 2013 con un resultado de cosechas global. Para algunas variedades de verduras como **guisantes, maíz y espinacas en hojas**, este resultado será insuficiente para cubrir la demanda mundial hasta la nueva cosecha de 2014. Como consecuencia de la llegada anticipada del frío, también se vió afectada la **coliflor y las judías**.

Las intensas lluvias registradas a finales de noviembre en la Península Ibérica pueden afectar a las cantidades disponibles de **pimiento y brócoli**.

La demanda exponencial de verduras frescas ultracongeladas es la prueba indiscutible de los déficits actuales y los que tenemos previstos. Por desgracia, no podemos hacer frente a todos los pedidos. Ardo prevé que podrá garantizar la demanda para la cosecha de 2014 gracias un programa de cultivo calculado y una elección selectiva de regiones de cultivo.

La demanda creciente también se ve impulsada por una tendencia a la innovación que está en alza. La dinámica del sector de los ultracongelados viene realmente determinada por el carácter innovador de los productos que se lanzan al mercado.

En Anuga y las siguientes ferias nacionales, Ardo ha vuelto a demostrar que es el líder en el sector de las verduras y frutas frescas ultracongeladas. Podemos constatar que nuestros socios comerciales nos apoyan de manera unánime en este sentido.

Para 2014 preveemos que el sector de las creaciones con verduras y frutas frescas ultracongeladas seguirá en aumento. Por eso, estamos abiertos a escuchar todas las propuestas de nuestros socios. Creceremos si seguimos siendo un gran equipo. ¡Continuemos juntos hacia 2014!

Edición finales de noviembre de 2013

## Ardo sigue trabajando por la sostenibilidad

**Día tras día, Ardo se esfuerza al máximo para que el cultivo y la producción de sus verduras y frutas frescas ultracongeladas transcurra de la manera más sostenible posible.** Para saber qué medidas tomamos, puede leer nuestro **4.º Corporate Responsibility Report** (Informe de responsabilidad corporativa), en el que encontrará una visión general de todas nuestras medidas referentes a la sostenibilidad. Le adelantamos algunos puntos claves.

El parque recreativo Puijenbroek, situado al sur de los Países Bajos y propiedad de uno de nuestros cultivadores, está comprometido con el medio ambiente y la sostenibilidad. Por ello, la granja fue premiada con la prestigiosa denominación «**Knorr Landmark Farm**», prueba de su **excelente nivel de agricultura sostenible** que resulta ejemplar. Así pues, el parque recreativo Puijenbroek es la primera de nuestras granjas en recibir esta certificación de calidad. Recientemente, una segunda granja de la familia Verduyze en Marke (Bélgica) recibió esta misma certificación. Actualmente hay otras dos granjas que están nominadas para recibir esta certificación.

Ardo ofrece asesoramiento a proveedores de economías en desarrollo para ayudarles a conseguir que su empresa crezca de una manera que se adapte a las expectativas de Ardo y sus clientes. En la localidad india de Hubli, nuestra cooperación con el proveedor indio **Tropicool** va todavía más allá. **Les transmitimos nuestros conocimientos y experiencia a los empleados locales para que puedan optimizar las actividades de producción y el control de calidad, también en lo referente a sostenibilidad.**



¿Le gustaría saber más sobre todas nuestras medidas sostenibles? Descargue el "Corporate Responsibility Report" (Informe de responsabilidad corporativa) en [www.ardo.com](http://www.ardo.com).

# Noticias Ardo



## «Horeca Expo» y «Alles für den Gast» fueron un éxito

Ardo volvió a triunfar en «Horeca Expo» en Gante (B) y «Alles für den Gast» en Salzburgo (A). Nuestros nuevos productos se degustaron con éxito durante los cinco días de feria. Una vez más usted nos demostró su interés y confianza en nuestra oferta en constante innovación.

Este año en la feria de Gante (B) también organizamos un concurso. Los cinco ganadores fueron premiados con un bloque de cuchillos. ¡Desde aquí le felicitamos y le agradecemos por la confianza depositada en Ardo!

## Nuevos empleados

En el mes de septiembre, **Dirk Friedrich** se incorporó a filas como el nuevo responsable de grandes cuentas nacionales al por menor de Ardo Ratingen (D).

A principios de octubre, **Annemiek Biemans-Zagers** empezó a trabajar en el departamento de Desarrollo de productos de Ardo Zundert (Países Bajos). Annemiek tiene más de 16 años de experiencia en el sector.

En octubre, **Mirek Charvat** se incorporó al equipo Ardo Mochov (CZ) como responsable de grandes cuentas en el servicio alimenticio.

## Mochov triunfa gracias a una sólida comunicación

A principios del año pasado, nuestra marca Mochov de la República Checa ganó el premio «elección del cliente» por las mezclas de verduras «Polabanka» (Mezcla de verduras Juliana) y «Mochavanka» (Mezcla Brunoise). Y, para recalcarlo, a mediados de octubre se creó una campaña de comunicación para el consumidor. Una combinación de vallas publicitarias, carteles, decoración para tiendas, anuncios, promociones y degustaciones de productos acentuó el carácter típico de estos productos, concretamente el corte brunoise o juliana, y sus aplicaciones.

La campaña se ha complementado mediante la web totalmente renovada [www.ardomochov.cz](http://www.ardomochov.cz), que ofrece una visión fresca de la gama y todas las novedades.

## ‘Les Tapas’

¿Quiere asombrar a sus clientes e invitados en Navidad o las próximas fiestas de la Primera Comunión? En ese caso, eche un vistazo a nuestra gama ampliada «Les Tapas». Contiene infinidad de **tapas riquísimas, hamburguesas crujientes y otros platos sabrosos. La alternativa ideal a las patatas fritas y otros tentempiés. Además, ¡son aptas para vegetarianos!**



## Ardo goza de popularidad en Rusia

Las deliciosas frutas y verduras frescas ultracongeladas de Ardo también suscitan gran interés en Rusia. Una serie de periodistas y bloggers culinarios rusos se desplazaron hasta Anuga para degustar nuestros nuevos productos y recetas. Estos quedaron impresionados por el sabor y la calidad de la oferta de Ardo. ¡La prestigiosa revista especializada Food Services incluso dedicó un artículo a nuestros productos!



# Ardo culinario



## Sopa de calabaza con manzana Jonagold y pechuga de pato ahumada

### Ingredientes Ardo (para 4 personas)

400g de mezcla amarilla para sopa M1S610, 400g de dados de calabaza (Butternut Squash) POM610, 100g de manzana en gajos XAS310, 10g de ajo picado Ardo LOK010, 5g de perejil PEG010

### Resto de ingredientes

1,5l de caldo de pollo, 50g de pechuga de pato ahumada, 1dl de nata, anís estrellado

### Preparación

Vierta el caldo de pollo en la mezcla amarilla para sopa, los dados de calabaza, la manzana a gajos y el ajo picado y llévelo a ebullición. Mezcle todos los ingredientes hasta formar una bonita sopa amarilla. Cueza el anís estrellado en la sopa hasta darle el toque deseado. Decore con un poco de perejil, un chorrito de nata y la pechuga de pato desmenuzada.

## Rigatoni con pollo, tomate y pimienta

### Ingredientes Ardo (para 4 personas)

1kg de rigatoni RGT210, 250g de Letscho MLT610

### Resto de ingredientes

600g de pechuga de pollo a dados, 250ml de nata, 0,5dl de vino blanco, 100g de virutas de parmesano, 0,5dl aceite de oliva, unas cuantas hojas de albahaca, sal y pimienta

### Preparación

Saltee la pechuga de pollo a dados con aceite de oliva y salpimiente. Incorpore el vino blanco, añada el Letscho y la nata y llévelo a ebullición. Añada los rigatoni y caliéntelos un poco. Sírvalos en un plato y decórelos con las virutas de parmesano y las hojas de albahaca.



*¡Que aproveche!*

¡Descubre otras sorprendentes recetas en [www.ardo.com](http://www.ardo.com)!



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - [www.ardo.com](http://www.ardo.com) - [info@ardo.be](mailto:info@ardo.be)

+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999 - +351 243 559 230

+7 095 234 3181 - +34 955 660 648 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068 - +43 7476 77222 - +43 2249 35350

+46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +39 (0)5 21 92 99 12 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311



012014-01



## TARJETA DE RESPUESTA

- Nombre: .....
- Empresa: ..... No.: .....
- Calle: ..... Localidad: .....
- Código postal: ..... Tfno.: ..... Fax: .....
- Tfno.: .....
- País: .....
- Función: .....
- E-mail: .....
- Persona de contacto Ardo: .....
- Me gustaría tener más información sobre:  Verduras fritas .....  Tomates .....
- Verduras para sopas .....  'Les Tapas' .....  Pasta .....
- Borsch .....  Col verde IQF .....  Ocroa .....
- Mezcla de hierbas italianas



Mantenemos los dones de la naturaleza

Franquear  
como  
una carta

**Ardo N.V.**  
**Wezestraat 61**  
**B-8850 Ardooie**